

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S.I) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program PPL.

Program PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktifitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu di adakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

## **A. Analisis Situasi**

### **1. Sejarah SMK Sahid Surakarta**

Analisis yang dilakukan adalah upaya untuk memperoleh informasi tentang kondisi fisik dan nonfisik yang terjadi di SMK Sahid Surakarta sebelum melaksanakan kegiatan PPL. Tujuan analisis situasi adalah menggali potensi dan kendala yang secara objektif dan riil sebagai bahan acuan untuk merumuskan program kegiatan.

SMK Sahid Surakarta didirikan pada tanggal 8 Juli 1998 dengan bidang keahlian pariwisata. Program Studi yang ditawarkan adalah Akomodasi Perhotelan, Usaha Jasa Pariwisata dan Tata Boga. Dan beberapa tahun kemudian menambahkan program studi tata busana, sehingga sekarang SMK Sahid Surakarta memiliki 4 Program Studi.

### **2. VISI**

Terwujudnya Lembaga - Lembaga Pendidikan di bawah naungan Yayasan Sahid Jaya sebagai Lembaga Pendidikan yang diperhitungkan, Unggul, Berbudaya dan Religius yang didasarkan atas Falsafah Pendidikan Ilmu Amal Soleh, dengan mengutamakan keseimbangan antara professional, kewirausahaan berdasarkan Tri Watak Budi Luhur.

Dari Visi Yayasan ini, Lembaga Pendidikan yang dibina akan menghasilkan Lulusan/SDM yang bercirikan : Bermutu, Kompeten, Profesional, Berjiwa Entrepreneur, Beriman dan Taqwa kepada Tuhan YME, Berahklak Mulia serta Berwawasan Kebangsaan sehingga menjadi asset nasional.

### **3. MISI**

Untuk mencapai Visi tersebut, maka ditetapkan Misi Yayasan dengan pendekatan setiap lembaga pendidikan di berbagai tingkat/ level melaksanakan hal - hal sebagai berikut :

- a. Melaksanakan implementasi pengendalian mutu melalui penyelenggaraan Unit Penjamin Mutu yang mampu melaksanakan pengembangan yang berkesinambungan/ terus menerus dengan memperoleh sertifikat Internasional, selambat - lambatnnya tahun 2012.
- b. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dan saling menguntungkan dengan pihak Bisnis yang dikembangkan oleh Sahid Group, baik dalam program Pendidikan, Pelatihan, Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Dari kerjasama ini akan dihasilkan SDM yang mampu membawa kejayaan Sahid Group yang lebih terukur dan berkesinambungan.
- c. Memiliki jalinan kerjasama yang erat dengan pihak Pemerintah baik Pusat maupun Daerah, Pihak Swasta serta pihak Luar Negeri sesuai dengan ciri khas

bidang garapan masing - masing, sehingga terjadi sinergi dan dikenalnya secara luas lembaga Pendidikan di Yayasan Sahid Jaya.

- d. Mengembangkan jalinan yang kuat dengan Lembaga Pendidikan yang memberikan input siswa/ mahasiswa melalui Program Sekolah Binaan. Khusus Sekolah Pasca Sarjana adalah Perguruan Tinggi Binaan di berbagai wilayah terutama wilayah dimana lembaga pendidikan berdomisili. Dengan pola binaan ini, maka kesinambungan siswa/ mahasiswa yang akan melanjutkan lebih terukur.
- e. Terciptanya pola pengembangan kewirausahaan di setiap lembaga pendidikan di bawah Yayasan Sahid Jaya melalui:
  - 1) Akademik : dengan memasukkan dalam kurikulum dan Pembuatan Modul sebagai materi Pokok Pembelajaran.
  - 2) Penelitian : Penyelenggaraan penelitian dan kajian atas usaha bisnis baik kecil, menengah maupun besar. Diawali usaha Sahid Group.
  - 3) Pengabdian Masyarakat : dengan pembinaan Usaha Kecil dan Menengah oleh Dosen/ Guru bersama siswa/ mahasiswa
  - 4) Penyelenggaraan Usaha dengan Pengembangan Inti oleh siswa mahasiswa.
  - 5) Memanfaatkan anggaran Dikti untuk pengembangan kewirausahaan mahasiswa.
  - 6) Dikembangkan Unit Pembinaan untuk Pengembangan Wawasan Kebangsaan, Iman dan Taqwa yang menghasilkan Insan Berbudi Luhur dan Berwatak Mulia.

#### **4. Letak Geografis dan Kondisi Fisik Sekolah**

SMK Sahid Surakarta yang beralamat di Jl. Yosodipuro No. 87 Surakarta, Jawa Tengah ini terletak di tempat yang strategis karena berada di pinggir jalan raya sehingga mudah dijangkau dengan alat transportasi umum. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa PPL UNY, maka diperoleh analisis situasi SMK Sahid Surakarta sebagai berikut:

##### **a. Kondisi Fisik Sekolah**

Kondisi Fisik Sekolah dapat dikatakan baik, walaupun tempatnya kecil tetapi kebersihannya terjaga. Secara keseluruhan, sarana dan prasarana dalam kondisi yang cukup baik dan menunjang terselenggaranya kegiatan pembelajaran yang kondusif. Walaupun ada beberapa fasilitas yang perlu sedikit dilakukan perbaikan, baik pengecatan dan penataan ruang.

#### **5. Potensi Siswa, Guru dan karyawan**

##### **a. Potensi sekolah**

SMK Sahid Surakarta merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan Swasta Pariwisata. SMK Sahid Surakarta memiliki empat program studi keahlian yang terbagi menjadi beberapa kompetensi keahlian antara lain: Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Usaha Perjalanan Wisata dan Tata Busana. Siswa SMK Sahid Surakarta sebagian besar siswanya perempuan.

Dilihat dari kondisi fisik, SMK Sahid Surakarta ini sudah memiliki sarana dan prasarana pendukung yang cukup lengkap dan memadai yaitu: Ruang Kepala Sekolah, Ruang tata usaha, Ruang tamu, Ruang guru, Ruang Kelas Ruang UKS, Ruang Perpustakaan, Ruang bimbingan konseling, Ruang OSIS, Kantin, Tempat ibadah, Kamar kecil, Tempat parkir, Laboratorium terdiri dari laboratorium Teknik Komputer, laboratorium Jasa Boga, Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata, Ruang Praktek Akomodasi Perhotelan, dan Ruang Lab Multimedia.

Dari segi nonfisik, siswa-siswa SMK Sahid Surakarta memiliki potensi yang cukup bagus. Dibandingkan dengan SMK Swasta lain, SMK Sahid Surakarta memiliki potensi akademik kesiswaan yang bagus. Selain itu juga sudah dikenal telah banyak mencetak lulusan yang berprestasi.

Dalam bidang akademis siswa dipersiapkan untuk dapat langsung memasuki lapangan kerja, mampu berkarir, mampu berkompetensi, mengembangkan sikap profesional, atau melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi. Sekolah juga tidak hanya memperhatikan pengembangan akademis secara formal saja melainkan juga mengembangkan potensi siswa secara nonformal yaitu melalui ekstrakurikuler. Kegiatan ini sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat para siswa SMK Sahid Surakarta

#### b. Potensi Siswa

SMK Sahid Surakarta terdiri dari kelas terdiri atas 7 kelas Jasa Boga, 3 kelas UPW, 8 kelas Perhotelan dan untuk busana kelasnya masih gabung dengan yang lain dikarenakan siswa yang sedikit. Siswa- siswa SMK Sahid Surakarta cukup aktif baik dalam mengikuti kegiatan belajar mengajar di dalam kelas maupun kegiatan ekstrakurikuler.

#### c. Potensi Guru

Guru dan pegawai di SMK Sahid Surakarta terdiri dari 2 guru pengajar bergelar S2, 34 guru pengajar bergelar S1, 6 guru pengajar bergelar D3..

#### d. Potensi Karyawan

SMK Sahid Surakarta mempunyai karyawan yang ditempatkan pada Tata Usaha, Petugas Perpustakaan, Petugas BK, karyawan cafetaria, Satpam, dan Pemelihara Sekolah.

## **6. Media Pembelajaran**

Media yang tersedia antara lain *white board*, LCD, media audio-visual, media komputer, serta alat-alat kesenian berupa alat musik.

## **7. Kegiatan Ekstrakurikuler**

SMK Sahid Surakarta memiliki kegiatan Ekstrakurikuler sebagai wahana penyaluran dan pengembangan minat dan bakat siswa-siswanya. Kegiatan Ekstrakurikuler tersebut secara struktural berada di bawah koordinasi sekolah. Kegiatan ekstrakurikuler yang dilaksanakan di sekolah ini antara lain :

- a. Osis
- b. Paskibra
- c. Rohis
- d. Pramuka
- e. PMR (Palang Merah Remaja)
- f. Tari
- g. Musik
- h. Ektrakurikuler produktif
- i. Juggling

## **8. Fasilitas dan Media KBM**

Fasilitas dan media KBM yang tersedia di Sahid Surakarta diantaranya perpustakaan, laboratorium, masjid, alat-alat olahraga. Laboratorium terdiri dari laboratorium bahasa dan laboratorium komputer. Ruang praktik terdiri atas ruang praktik boga, ruang praktik busana, ruang praktik perhotelan dan ruang praktik UPW.

Laboratorium bahasa digunakan sebagai media pembelajaran bahasa. Laboratorium komputer digunakan untuk memberikan keterampilan komputer kepada siswa yaitu dengan memberikan mata pelajaran TIK (Teknologi Informasi dan Komunikasi) pada siswa kelas X, XI dan XII. Perpustakaan, yang menyediakan buku-buku penunjang kegiatan pembelajaran siswa, di kelola oleh seorang petugas.

Media pembelajaran yang tersedia di Sahid Surakarta juga bermacam-macam sesuai dengan mata pelajarannya. Tiap-tiap kelas memiliki papan tulis berupa *whiteboard*. Dengan adanya beberapa media tersebut, maka kegiatan pembelajaran dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Alat-alat olah raga yang tersedia juga sudah lengkap (misalnya bola voli, bola basket dan bola sepak, cakram dan lain-lain). Tempat ibadah berupa masjid yang digunakan untuk sholat bagi yang muslim dan untuk kegiatan keagamaan ROHIS.

## **9. Perpustakaan Sekolah**

Perpustakaan SMK Sahid Surakarta dikelola oleh seorang petugas. Perpustakaan memiliki buku-buku yang bervariasi, namun sebagian buku masih

kurang. Buku tersebut terdiri atas kamus Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia dan belum tersedianya kamus Bahasa Jawa.

#### **10. Bimbingan Konseling**

Bimbingan dan Konseling di SMK Sahid Surakarta melaksanakan layanan dengan melakukan pembelajaran di kelas. Selain di kelas, layanan dapat berupa layanan informasi, orientasi, aplikasi data, konseling individual, bimbingan kelompok, konferensi kasus, alih tangan kasus, *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, guru maupun pihak sekolah yang lain serta beberapa administrasi bimbingan dan konseling.

Layanan diberikan untuk membantu permasalahan siswa baik masalah pribadi, sosial, belajar maupun karir. Guru pembimbing membantu permasalahan siswa dengan sebaik mungkin sesuai dengan tingkat profesional bimbingan dan konseling. Dalam menyelesaikan masalah siswa, selain melakukan analisis data guru pembimbing juga melakukan analisis dengan cara lain misalnya wawancara, observasi dan kerjasama pihak lain yang terkait.

#### **11. Unit Kesehatan Sekolah**

SMK Sahid Surakarta terdapat 1 ruangan UKS yang di dalamnya terdapat fasilitas obat-obatan yang dapat digunakan bagi siswa yang membutuhkan. Kondisi UKS cukup baik dan bergabung dengan ruang guru.

### **B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL**

#### **1. Program PPL**

##### **a. Penyusunan Perangkat Persiapan Pembelajaran**

Perangkat pebelajaran yang digunakan oleh mahasiswa PPL SMK Sahid Surakarta menyesuaikan dengan fasilitas yang disediakan oleh sekolah antara lain LCD, *laptop*, *whiteboard*, dan spidol. Sedangkan perangkat persiapan pembelajaran yang dipersiapkan oleh mahasiswa yang bersangkutan, antara lain pembuatan RPP, silabus, program semester yang disusun sebelum pembelajaran dilaksanakan. Selain itu mahasiswa praktikan dituntut mampu menerapkan inovasi pembelajaran di kelas, menyusun dan mengembangkan alat evaluasi serta mempelajari administrasi guru dan kegiatan lain yang menunjang kompetensi mengajar.

##### **b. Kegiatan Praktik Mengajar**

Kegiatan praktik mengajar dilaksanakan mulai tanggal 4 Agustus 2014. Kegiatan tersebut dilaksanakan sesuai dengan jadwal mengajar guru pembimbing masing-masing. Praktik mengajar dilaksanakan minimal 8 kali oleh setiap praktikan PPL pada masing-masing jurusan. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL secara global sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

- 1) Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai jadwal mengajar, pembagian materi, dan persiapan mengajar, yang akan dilaksanakan mulai tanggal 16 Juli 2014.
- 2) Membantu guru dalam mengajar serta mengisi kekosongan kelas apabila terdapat guru pembimbing tidak masuk atau ada kepentingan.
- 3) Menyusun persiapan untuk praktik terbimbing, artinya tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa ditentukan oleh guru dan harus di konsultasikan kepada guru pembimbing mata pelajaran.
- 4) Melaksanakan praktik mengajar terbimbing, artinya bahwa bimbingan dilaksanakan pada kelas dengan materi berbeda. Praktik mengajar di kelas dilakukan minimal 8 kali tatap muka dan dalam pelaksanaannya diamati oleh guru pembimbing.
- 5) Menyusun persiapan untuk praktik mengajar secara mandiri yaitu materi yang diajarkan dipilih sendiri oleh mahasiswa dan diberi kesempatan untuk mengelola proses pembelajaran secara penuh, namun tetap ada bimbingan dan pemantauan dari guru.
- 6) Melakukan diskusi dan refleksi terhadap tugas yang telah dilakukan, baik yang terkait dengan kompetensi profesional, sosial, maupun interpersonal, yang dilakukan dengan teman sejawat, guru koordinator sekolah, dan dosen pembimbing.
- 7) Menyusun laporan PPL pada akhir kegiatan PPL.

## **BAB II**

### **PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL**

#### **A. KEGIATAN PPL**

##### **1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL**

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

##### **a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)**

*Micro Teaching*/pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung disekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 8 orang. Pelaksanaan kegiatan *micro* diampu oleh ibu Rizqie Auliana, Dra. M.Kes bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

##### **b. Pembekalan**

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY oleh Dosen Pembimbing PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal



yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

### **c. Observasi**

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

#### **1) Observasi Lingkungan Sekolah**

Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

#### **2) Observasi Pembelajaran di Kelas**

##### **a) Observasi Pra PPL**

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

##### **(1) Perangkat Pembelajaran**

- (a) Satuan Pembelajaran.
- (b) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

##### **(2) Proses Pembelajaran**

- (a) Membuka Pelajaran
- (b) Penyajian Materi
- (c) Metode Pembelajaran
- (d) Penggunaan Bahasa
- (e) Penggunaan Waktu
- (f) Gerak
- (g) Cara Memotivasi Siswa
- (h) Teknik Bertanya
- (i) Teknik Penguasaan Kelas

- (j) Penggunaan Media
- (k) Bentuk dan Cara Evaluasi
- (l) Menutup Pelajaran
- (3) Perilaku Siswa
  - (a) Perilaku siswa di dalam kelas
  - (b) Perilaku siswa di luar kelas

## **2. Bimbingan Mikro/ PPL**

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

## **3. Persiapan Mengajar**

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

### **a. Konsultasi dengan guru pembimbing**

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

### **b. Penguasaan materi**

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

### **c. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah

direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X JB 1, 2 dan 3 sesuai dengan kurikulum yang berlaku, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum KTSP. Mata pelajaran yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu Pengolahan Makanan Indonesia.

d. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e. Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

## **B. Pelaksanaan PPL**

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK Sahid Surakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

### **1. Praktik Mengajar**

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 Juli sampai 15 September 2016. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 1, 2 dan 3, dengan alokasi waktu sebanyak 45jam dengan 6 kali pertemuan.

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal, diskusi, dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

- a. Membuka Pelajaran:
  - 1) Membuka pelajaran dengan salam dan doa
  - 2) Presensi
  - 3) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- b. Kegiatan Inti:
- c. Penutup
  - 1) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran
  - 2) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya
  - 3) Salam

Kegiatan selain mengajar saat PPL yaitu Piket Guru, Piket Dapur, dan Piket Unit Produksi yang dilakukan pada hari senin, rabu, jum'at saat tidak mengajar. Tugas guru piket mengabsen kelas, memencet bel dan menangani siswa yang terlambat maupun yang mau izin keluar. Tugas piket dapur menjaga kebersihan area dapur, mencatat inventaris bahan dan alat. Tugas piket unit produksi menjual produk yang dibuat oleh siswa SMK Sahid dan mengatur keuangannya.

## **2. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran**

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *SAINTIFIK*. Pendekatan metode ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan intelek, khususnya kemampuan berpikir tingkat tinggi siswa selain itu juga pembelajaran ini menciptakan kondisi pembelajaran dimana siswa merasa bahwa belajar itu merupakan suatu kebutuhan dan untuk melatih siswa dalam mengkomunikasikan ide-ide, khususnya dalam menulis artikel ilmiah. Pembelajaran ini mempunyai karakteristik yaitu pembelajaran berpusat pada siswa, melibatkan ketrampilan proses sains dalam mengkonstruksi konsep, hukum atau prinsip dan dapat mengembangkan karakter siswa.

Model pembelajaran menggunakan Problem Based Learning yaitu strategi pembelajaran yang menggunakan proyek/ kegiatan sebagai sarana pembelajaran untuk mencapai kompetensi sikap, pengetahuan, dan ketrampilan. Pendekatan pembelajaran terletak pada aktivitas peserta didik untuk memecahkan masalah dengan menerapkan ketrampilan meneliti, menganalisis, membuat sampai dengan mempresentasikan pembelajaran berdasarkan pengalaman nyata.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X adalah *White Board*, *handout*, *jobsheet* dan *powerpoint* pada pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.

### **a. Umpan Balik Pembimbing**

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan

mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

#### **b. Evaluasi**

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

#### **c. Penyusunan Laporan**

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

#### **d. Penarikan**

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 17 September 2016 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-PPL masing-masing.

### **C. Analisis Hasil**

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 15 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Praktikan telah mengajar sebanyak 6 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak 25 jam pelajaran dengan 6 kali pertemuan di kelas X JB 1, 2 dan 3.

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

#### **1. Modul Restoran**

Siti Hamidah, dkk. 1996. Patiseri. PKK Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.

#### **2. Bahan Ajar**

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK Sahid Surakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 10 Agustus–12 September 2016. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.

- c. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

#### **D. Refleksi**

##### **1. Faktor Pendukung**

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip “*target oriented*” sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

##### **2. Faktor Penghambat**

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
  - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
  - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
  - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :
  - 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
  - 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
  - 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.

- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.



## **BAB III**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2016 dimulai tanggal 15 Juli sampai dengan 17 September 2016 berlokasi di SMK Sahid Surakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia X JB yang berada di SMK Sahid Surakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Sahid Surakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 1 bulan maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

##### **1. Program PPL**

Dari pelaksanaan PPL di SMK Sahid Surakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan professional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

#### **B. SARAN**

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

##### **1. Bagi Sekolah**

- a. Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa PPL.

- b. Implementasi kurikulum 2013 yang harus disampaikan dan ditanamkan kepada siswa sehingga siswa dapat berfikir kritis dan kreatif.
- c. Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- d. Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- e. Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa sert penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- f. Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

## 2. Bagi Mahasiswa

- a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b. Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c. Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d. Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
- e. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
- f. Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

## 3. Bagi Universitas

- a. Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.

- b. Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c. Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar- benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d. Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator PPL yang menangani secara langsung kegiatan PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa

## DAFTAR PUSTAKA

- Ibid. 2015. *101 Menjadi Guru Sukses*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ibid. 2015. *Pengajaran Mikro*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rohmad Wahab, dkk. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- TIM PPL UNY. 2016. *Panduan PPL 2016*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

# LAMPIRAN



**FORMAT OBSERVASI  
PEMBELAJARAN DI KELAS DAN  
OBSERVASI PESERTA DIDIK**

NPma.1

untuk  
mahasiswa

**Universitas Negeri Yogyakarta**

Nama Mhs : Ruliyati Nurjanah Pukul : 09.00 WIB  
NIM : 15511247011 Tempat Praktik : SMK Sahid  
Surakarta

Tgl. Observasi : 01 Maret 2016  
Fak/Jur/ Prodi : FT/ PTBB/ PT BOGA

No	Aspek yang Diamati		Deskripsi Hasil Pengamatan
A.	Perangkat Pembelajaran		
	1.	Kurikulum	Kurikulum KTSP
	2.	Silabus	Menggunakan silabus dari pemerintah sesuai kurikulum KTSP
	3.	Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	Menggunakan format RPP sesuai dngan kurikulum KTSP
B.	Proses Pembelajaran		
	1.	Membuka pelajaran	Membuka pelajaran dengan mengucapkan salam
	2.	Penyajian materi	Guru menyajikan materi dengan cara menjelaskan materi
	3.	Metode pembelajaran	Bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia formal tetapi disampaikan dengan santai.
	4.	Penggunaan Bahasa	Bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia formal tetapi disampaikan dengan santai.
	5.	Penggunaan waktu	Waktu pembelajaran hanya tiga jam pelajaran tetapi digunakan dengan efektif
	6.	Gerak	Bergerak dengan luwes dan tidak melakukan gerakan-gerakan yang aneh.
	7.	Cara memotivasi siswa	Cara memotivasi siswa dengan menanyakan materi yang sudah dipelajari sebelumnya dan memberikan contoh-contoh nyata pada kehidupan sehari-hari

	8.	Teknik bertanya	Guru bertanya dengan pertanyaan terbuka, jadi siswa bisa menjawab dengan bahasanya sendiri tetapi dalam konteks yang sama
	9.	Teknik penguasaan kelas	Menguasai kelas dengan cara berbaur dengan siswa, sehingga siswa tidak segan untuk bertanya tentang hal-hal yang mereka ingin tahu atau belum jelas. Guru juga jadi mudah mengarahkan siswa untuk diajak belajar karena sudah akrab.
	10.	Penggunaan media	Menggunakan video, power point agar siswa tidak bosan dengan hanya mendengar saja.
	11.	Bentuk dan cara evaluasi	Mengerjakan soal latihan dan beberapa penugasan.
	12.	Menutup pelajaran	Menutup salam dengan menyampaikan kesimpulan dari pembelajaran dan mengingatkan siswa untuk mengerjakan tugas.
C.	<b>Perilaku siswa</b>		
	1.	Perilaku siswa di dalam kelas	Perilaku siswa di dalam kelas sopan. Awalnya siswa ramai saat guru masuk kelas, akan tetapi setelah diberi waktu untuk menyiapkan dirinya untuk belajar, siswa diam dan memperhatikan intruksi dari guru.
	2.	Perilaku siswa di luar kelas	Perilaku siswa di luar kelas sopan, saat bertemu dengan guru tetap menyapa.

Surakarta, 01 Maret 2016

Guru Mata Pelajaran,

Mahasiswa PPL,

Sri Purnaningsih, S.Pd

Ruliyati Nurjanah  
NIM. 15511247011



**FORMAT OBSERVASI  
KONDISI SEKOLAH\*)**

NPma.2
untuk mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Nama Mhs : Ruliyati Nurjanah Pukul : 09.00 WIB  
NIM : 15511247011 Tempat Praktik : SMK Sahid  
Surakarta

Tgl. Observasi : 01 Maret 2016  
Fak/Jur/ Prodi : FT/ PTBB/ PT BOGA

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Keterangan
1.	Kondisi fisik sekolah	<div><div>- Kondisi terawat dan terjaga kebersihannya</div><div>- Kondisi gedung dan bengkel kerja terawat.</div><div>- Sarana dan fasilitas umum memadai dan terjaga dengan baik.</div><div>- Penataan sekolah dan ruang kerja sudah baik.</div></div>	<div><div>- Setiap hari pegawai kebersihan membersihkan gedung.</div><div>- Terdapat plasa di depan mushola yang juga dibersihkan setiap hari.</div><div>- Fasilitas parkir sekolah kurang memadai. Ada petugas yang merapikan dan menjaga kendaraan siswa.</div><div>- Kondisi fasilitas toilet cukup memadai dan terjaga kondisinya.</div><div>- Penataan ruang guru sudah baik dengan memberi tambahan kursi tamu, meja, papan tulis, dan lemari di bagian depan ruang guru. Akan tetapi masih satu ruangan dengan UKS.</div><div>- Ruang guru memiliki satu pintu sebagai pintu utama.</div><div>- Setiap guru memiliki meja dan kursi di ruang guru.</div><div>- Terdapat ruang tata hidang yang juga digunaka sebagai ruang rapat.</div></div>
2.	Potensi siswa	<div><div>- Mengalami peningkatan animo pendaftaran peserta didik di setiap tahun ajaran baru.</div></div>	<div><div>- Sering ikut serta dalam berbagai perlombaan seperti LKS dll.</div></div>



		- Jurusan Jasa Boga tergolong jurusan yang favorit di SMK Sahid.	
3.	Potensi guru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah melaksanakan program <i>Teaching Factory</i>.</li> <li>- Guru sudah memiliki laptop.</li> <li>- Guru sudah memiliki kemampuan yang memadai untuk mengajar KBM.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru biasanya proaktif apabila ada undangan pelatihan dari pusat atau magang.</li> <li>- Guru sudah mengajar sesuai kompetensi yang dimiliki. Jika ada guru yang kurang sesuai, sekolah akan mengadakan pemerataan.</li> </ul>
4.	Fasilitas KBM, media	- Fasilitas KBM memadai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap kelas memiliki LCD, laptop, dan speaker.</li> <li>- Akan tetapi, karena guru sudah memiliki laptop masing-masing maka laptop kelas digunakan untuk keperluan lain dan sebagian disimpan.</li> <li>- Mempunyai 27 ruang kelas.</li> <li>- Kondisi ruang kelas nyaman dan kondusif.</li> <li>- Perawatan LCD yang kurang memadai mengakibatkan ada beberapa LCD yang rusak.</li> </ul>
5.	Perpustakaan	- Sekolah memiliki perpustakaan yang dikelola dengan baik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perpustakaan dikelola oleh pegawai yang lulus sarjana.</li> <li>- Pembukuan dan data buku dikelola dengan baik.</li> <li>- Koleksi buku cukup banyak.</li> <li>- Terdapat meja dan kursi yang dapat digunakan siswa untuk membaca buku di perpustakaan.</li> <li>- Suasana ruangan nyaman dan kondusif untuk membaca buku.</li> </ul>
6.	Laboratorium	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap jurusan memiliki laboratorium/ ruang praktik masing-masing.</li> <li>- Selain laboratorium jurusan, sekolah juga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratorium Akomodasi Perhotelan berupa hotel dengan standar yang baik.</li> <li>- Perawatan alat tidak berkala yang menyebabkan beberapa alat mengalami</li> </ul>

		memiliki laboratorium komputer.	<p>kerusakan atau tidak bisa digunakan dengan baik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratorium produksi terdiri dari 4 Ruang antara lain: 2 ruang produksi, 1 ruang tata hidang dan 1 unit produksi.</li> <li>- Terdapat 1 laboratorium komputer yang cukup memadai.</li> </ul>
7.	Bimbingan konseling	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Layanan BK untuk membantu permasalahan siswa</li> <li>- Pembuatan program BK mengacu padu Kurikulum 2013.</li> <li>- BK memiliki jam masuk kelas yaitu 1 jam mata pelajaran (45 menit) setiap minggunya.</li> <li>- Terdapat fasilitas untuk menunjang layanan BK.</li> <li>- BK juga melayani masalah yang dihadapi siswa.</li> <li>- Untuk kelanjutan studi atau karir BK menyediakan informasi mengenai perguruan tinggi maupun penyaluran pekerjaan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bimbingan BK secara klasikal di ruang BK dengan catatan siswa datang sendiri atau dipanggil keruang tersebut</li> <li>- Fasilitas untuk menunjang layanan BK antara lain ruang BK yang di dalamnya terdapat ruang kerja, ruang konseling, ruang bimbingan kelompok, lemari arsip, meja, kursi, komputer dan ruang tamu.</li> <li>- Layanan Bimbingan dan Konseling yang dilaksanakan meliputi 4 bidang yaitu layanan pribadi, layanan sosial, layanan belajar, dan layanan karir.</li> <li>- Masalah yang dihadapi siswa antara lain masalah keluarga, dan masalah dengan pacar.</li> <li>- BK juga membantu siswa dalam pencarian beasiswa pendidikan.</li> </ul>
8.	Bimbingan belajar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki bimbingan belajar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diantaranya dengan mengadakan kegiatan les sore atau jam tambahan untuk siswa yang kurang memahami materi yang disampaikan.</li> </ul>
9.	Ekstrakurikuler (juggling, service, music, PMR, osis, Paskibra, sispala)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah memiliki berbagai macam kegiatan ekstrakurikuler.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diantaranya yaitu PMR, Pecinta Alam, Rohis, Seni Tari, futsal, Osis, Music, Juggling.</li> <li>- Semua fasilitas kegiatan ekstrakurikuler cukup</li> </ul>

			<p>memadai dan dalam keadaan baik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa cukup antusias dalam mengikuti kegiatan ekstrakurikuler di sekolah.</li> </ul>
10.	Organisasi dan fasilitas OSIS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisasi OSIS berjalan dengan baik.</li> <li>- Struktur organisasi terkelola dengan baik.</li> <li>- Kegiatan rutin terlaksana dengan baik.</li> <li>- Selalu ada perekrutan anggota baru di setiap tahun ajaran baru.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siswa sangat bertanggung jawab pada apa yang menjadi tugasnya.</li> <li>- Setiap siswa menjalin komunikasi dan kerja sama yang baik.</li> </ul>
11.	Koperasi siswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koperasi dikelola dengan baik.</li> <li>- Barang yang disediakan koperasi lumayan lengkap.</li> <li>- Pengelola mendatangkan pegawai dari luar untuk menjalankan koperasi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Misalnya seragam sekolah, topi sekolah, makanan, minuman, alat tulis, dan lain-lain.</li> <li>- Hal ini bertujuan agar siswa tidak ketergantungan menjaga koperasi dan bisa berkonsentrasi pada belajarnya.</li> </ul>
12.	Tempat ibadah	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempat ibadah berupa mushola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mushola berada di bagian depan.</li> <li>- Di dalam masjid terdapat sajadah dan mukena untuk perempuan.</li> <li>- Tempat wudhu laki-laki berada di sebelah kanan dan tempat wudhu putri ada di sebelah kiri.</li> </ul>
13.	Kesehatan lingkungan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap ruangan memiliki tempat sampah.</li> <li>- Setiap hari petugas kebersihan membersihkan lingkungan sekolah.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setiap pagi petugas mengumpulkan sampah untuk dibuang ke satu tempat pengumpulan sampah.</li> </ul>
14.	Lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sekolah menggunakan Kurikulum 2013.</li> <li>- Sekolah mengadakan kegiatan evaluasi.</li> <li>- Sekolah memiliki ciri tersendiri.</li> <li>- Sekolah peduli dengan masyarakat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terpenuhinya sarana praktik <i>room</i> jurusan Akomodasi Perhotelan sejumlah satu unit.</li> <li>- Sekolah mengembangkan Sekolah Berbasis Budaya dan Sekolah Ramah Anak.</li> <li>- Guru diajak musyawarah bersama mengenai program yang akan dilaksanakan.</li> <li>- Sekolah memiliki cirri</li> </ul>

			khas budaya sendiri yang membedakan dengan sekolah lain. Misalnya suasana yang nyaman dan bersahabat, memiliki iklim kekeluargaan.
--	--	--	--

**\*) Catatan : sebagai bahan penyusunan program kerja PPL**

Surakarta, 01 Maret 2016

Koordinator PPL Sekolah/Instansi,

Mahasiswa PPL,

Prih Hartanti, M.Par  
NIP. 19770827 200501 2 012

Ruliyati Nurjanah  
NIM. 15511247011

**SUSUNAN ORGANISASI**  
**PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN UNY 2016**  
**DI SMK SAHID SURAKARTA**

Penasehat : **Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta**  
Naim Mabururi, S.Pd.,M.Pd  
**Dosen Pembimbing Lapangan**  
Prihastuti Ekawatiningsih S. Pd.,M.Pd.  
**Koordinator PPL SMK Sahid Surakarta**  
Prih Hartati S.Pd M.Par

Ketua : Ismul Yanuar

Wakil Ketua : Ahmad Zulfikar

Sekretaris : Ruliyati Nurjanah

Bendahara : Luthfi Rian Sholihah

Sie Humas : Ahmad Iqbalul Wafi

Anggota : Astyasari  
Ummu Auliyah Handoko  
Nice Diah Christiningrum  
Tiana Adiasari

.

Peralatan Memasak

Pada umumnya semakin besar usaha restoran, maka semakin besar pula ruang lingkup bagian ini, dan semakin lengkap pula peralatannya. Suatu restoran perlu mengupayakan jumlah peralatan yang cukup, penggunaan yang tepat serta penataan yang baik. Peralatan yang memadai dapat menghemat waktu produksi, tenaga, dan biaya. Terlebih dengan kondisi peralatan yang bagus, pengaturan yang tepat, serta perawatan yang baik maka efektivitas di dapur dapat tercapai. Sampai saat ini, sebagian besar nama peralatan dapur masih menggunakan bahasa asing yaitu bahasa Inggris dan Perancis. Nama-nama tersebut banyak yang belum diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia. Hal ini menimbulkan kesulitan terutama bagi mereka yang belum biasa menggunakan peralatan tersebut. Peralatan dalam usaha boga atau restoran sangat kompleks, karena banyaknya alat yang dibutuhkan seperti peralatan mekanis yang digunakan untuk persiapan, alat pengolah yang menggunakan panas kering, panas basah, panas uap, sampai pada penyimpanan peralatan pecah belah dan alat-alat kecil. Jenis alat-alat yang digunakan di dapur sebuah *restaurant* adalah macammacam oven, broiler, *fryers*, *steam cookers*, dan macam-macam alat kecil seperti *toaster*, *waffles bakers*, dan *egg cookers*. Jenis alat-alat hidangan (*serving equipment*) meliputi meja, kursi, *hot food equipment*, *warming equipment*, *coffee urns*, dan *cold equipment*. Selain itu, tidak kalah pentingnya adalah *refregator* dan *storage equipment* serta *auxiliary equipment* seperti *cabinet*, *sink*, dan meja. Alat-alat pengangkut seperti *bampers* dan *dollies* mutlak diperlukan. Di samping itu, alat-alat kecil untuk berbagai *section* misalnya *vegetable praparation area*, *meat preparation*, *cooking section*, *serving section*, *bakerysection*, *house keeping section*, dan *office section*.

Jenis Peralatan Memasak Berdasarkan Teknik Olah

1. Baking, Roasting, Braising

Jenis peralatan untuk berbagai teknik olah ini adalah:

a. General Purpose Oven

Oven ini dipakai untuk berbagai macam masakan. Ada yang memakai gas, ada pula yang memakai listrik. Oven yang memakai minyak tanah sekarang jarang dipakai karena kurang praktis untuk produksi dalam jumlah banyak.

b. Convection Oven

Oven ini mempunyai prinsip yang sama seperti oven biasa, tetapi dilengkapi dengan kipas yang dapat mensirkulasikan udara panas di dalamnya sehingga proses pematangan makanan lebih cepat serta lebih hemat energi.



Gambar 7.1 General Purpose Oven



Gambar 7.2.1 dan 7.2.2 Convection Oven

**c. Bakers/Pastry Oven**

Oven ini mempunyai bentuk yang cukup besar, mempunyai satu grid dengan system pemanasan dari atas dan bawah. Oven ini dipakai untuk memanggang roti atau *pastry*



**Gambar 7.3.1 dan 7.3.2 Bakers/Pastry Oven**

**d. Pizza Oven**

Oven ini memiliki bentuk yang tinggi dan tingkat pemanasan yang cepat, biasanya menggunakan gas atau listrik dan mempunyai pengatur waktu.



**Gambar 7.4.1 dan 7.4.2 Pizza Oven**

Oven ini memanggang dengan menggunakan energi gelombang mikro yang menembus makanan dengan menggunakan beda selisih panas. Perlu diingat oven ini memanggang dengan gelombang mikro, bukan dengan temperatur. Selain memasak makanan, oven ini juga dapat memanaskan makanan dan mencairkan makanan beku.



**Gambar 7.5.1 dan 7.5.2 Microwave Oven**

**e. Kombinasi Microwave dan Convection Oven**

Oven ini adalah gabungan antara *microwave oven* dan *convection oven*, mempunyai satu ruangan, bisa diubah dari *microwave* ke *convection* atau sebaliknya, dan juga bisa digunakan bersamaan dengan memanfaatkan keuntungan fungsi keduanya.



**Gambar 7.5.1 dan 7.5.2 Microwave Oven**

**f. Roast and Hold Oven**

Oven ini digunakan untuk memanggang daging dengan temperatur yang rendah. Oven ini mempunyai pemantau suhu di dalamnya,

sehingga jika daging sudah mencapai tingkat kematangan yang cukup maka oven ini akan mati dengan sendirinya.



Gambar 7.7.1 dan 7.7.2 Roast and Hold Oven

**g. Regeneration Oven**

Oven ini mempunyai berbagai macam tipe seperti oven sinar infra merah, *microwave*, *forced convection*, oven tekanan tinggi dengan uap basah/kering, dan juga berbagai macam kombinasi lainnya.



Gambar 7.8.1 dan 7.8.2 Regeneration Oven

**h. Steam Convection Oven**

Ukuran oven ini bervariasi, mempunyai dua sistem pemanasan yaitu sistem *convection* dan sistem *steaming*, sistem pemindahan *convection* ke *steaming*, dan sebaliknya. Hal tersebut bisa diatur secara otomatis. Oven ini juga mempunyai keunggulan memanggang makanan dengan tidak mengurangi nilai nutrisi gizi dan juga tidak merusak tekstur makanannya.



Gambar 7.9.1 dan 7.9.2 Steam Convection Oven

**2. Boiling**

**a. Boiling Pan**

*Boiling pan* merupakan panci untuk merebus, mempunyai dua bentuk yaitu *casting* (tuangan) bundar dan *casting* persegi. *Boiling pan* di bawah ini mempunyai ukuran 110 cm x 96 cm.



Gambar 7.10 Boiling Pan



b. *Boiling Table-Induction*

Mempunyai bagian atas yang kuat dan secara otomatis akan hidup dan mati ketika panci diletakkan di atasnya. Alat ini terbuat dari *stainless steel*.

c. *Boiling Table-Oven Top*

Berguna untuk memanaskan makanan di panci dengan sumber panas dari gas dan listrik.

d. *Boiling Table-Solid Top*

Mempunya fungsi yang sama dengan oven top, tetapi oven ini mempunyai *cast iron* yang kuat. Sumber bahan bakarnya bisa dari gas atau listrik. Setelah alat ini dipakai, sebaiknya dibersihkan dengan kertas *emery*. Kemudian, diseka dengan lap kering.



Gambar 7.11.1 dan 7.11.2 *Boiling Table*

e. *Stockpot Stands*

*Boiling table* yang rendah dan dirancang untuk keamanan dan mempermudah proses pemindahan dari *stockpot* yang berat dari *stove pot*. Alat ini bisa menggunakan gas ataupun listrik. *Standing top*-nya mempunyai ketinggian antara 40–60 cm dari lantai. Alat ini terbuat dari *stainless steel*.



Gambar 7.12.1 dan 7.12.2 *Stockpot Stand*

f. *Titling Kettle*

Bagian ini adalah bagian terbesar dari *boiling* atau *steaming*, menggunakan gas atau listrik, terbuat dari *stainless steel*, mempunyai pengontrol untuk mempercepat *boiling* atau *simmering*. Alat ini dimaksudkan untuk mempermudah proses pemindahan makanan yang telah selesai dimasak. *Tilting kettle* ini mempunyai kapasitas dari 15 hingga 100 liter.



**Gambar 7.13** *Titling Kettle*

### 3. **Deep Frying**

#### a. *Thermotastically Controled Deep-Fryer*

Alat penggorengan ini mempunyai pengatur suhu untuk meminimalkan risiko kebakaran. Modelnya terdiri dari gas dan listrik. Penggorengan ini didesain untuk digunakan secara manual maupun otomatis. Model otomatis berguna ketika makanan sudah matang penyaring akan mengangkat sendiri.

#### b. *Pressure*

*Deep-Fryer*

*Tight-fitting* menutup bekas embun lembap yang mencegah uap ini jatuh ke masakan dan dapat mempersingkat waktu pemasakan.

#### c. *Continous*

*Fryer*

Memproduksi makanan dalam skala besar, *batch frying* dapat diganti dengan *continous fryer* ini. Makanan dimasak pada system *conveyor-belt* dan makanan yang digoreng dikumpulkan di tempat lain.



**Gambar 7.14** *Continous Fryer*

#### d. *Oil Filter*

Alat ini terletak di sebelah luar untuk membersihkan minyak dari *deep fryer*.

### 4. **Grilling**

#### a. *Over Heat/Salamander Grill*

Alat ini adalah alat pemanggang masakan. Makanan disimpan di atas *grid*, *bar*, atau *tray*. Di bagian bawah alat ini terdapat sumber panas yang menggunakan gas atau listrik. *Over heat* yang memakai gas sekarang kebanyakan sudah dilengkapi dengan kipas angin dengan tujuan menghasilkan panas lebih. *Salamander grill* ini mempunyai penopang sehingga dalam pengoperasian alat ini si pemasak dapat melakukannya dalam posisi berdiri. *Griller* pada umumnya banyak kita temui di beberapa *steak house*.



Gambar 7.17.1 dan 7.17.2 Contact Grill

b. *Under Fired Grill*

Alat pemanggang ini dilengkapi dengan beberapa kerikil batu yang dipanaskan atau dibakar oleh gas. Makanan yang dipanggang biasanya mempunyai garis-garis gelap atau hangus yang dihasilkan dari *grid*-nya. *Grill* yang terbuat dari *stainless steel* biasanya dikenal dengan nama *silver grill*. Alat ini biasanya ditemui pada *grill room*.

c. *Contact*

*Grill*

*Grill* ini bersumber panas dari listrik yang mempunyai pelat besi pada bagian atas dan bawahnya. Oleh karena itu, *grill* ini biasa dipakai untuk memanggang *sandwich* karena baik bagian atas maupun bagian bawah *sandwich* tersebut akan matang secara bersamaan. Selain *sandwich*, daging dan roti panggang juga bisa dipanggang dalam *grill* ini.



Gambar 7.15.1 dan 7.15.2 Salamander Grill

5. **Steaming**

a. *Atmosphere-Pressure Steamer*

Cadangan air di bagian dalam alat ini menghasilkan uap panas, atau bisa juga dipasang *steam generator* untuk menghasilkan uap dari luar alat ini. Alat ini mempunyai sumber panas dari gas atau listrik.



Gambar 7.17 Atmosphere-Pressure Steamer

b. *Convection Steamer*

*Steamer* ini mempunyai kelebihan yaitu dilengkapi dengan kipas sehingga uap air dalam *steamer* mengalami penekanan serta bersirkulasi. Dengan menggunakan *jet steamer* makanan yang dimasak akan lebih cepat matang. Alat ini mempunyai berbagai macam model, seperti *singgle*, *double*, dan *triple*.



Gambar 7.18 *Convection Steamer*

c. *Low Pressure Steamer*

Mempunyai ukuran yang sama dengan *atmosphere steamer*. Dilengkapi dengan katup untuk menambahkan tekanan uap. Tekanan uapnya dapat mencapai 14 kPa.

**100**

d. *High Pressure Steamer*

Mempunyai penyuplai uap di dalam dan di luar *steamer*. Dilengkapi dengan ekstra konveksi dari *jet steamer* dengan tujuan untuk mempersingkat waktu pemasakan. Tekanan uapnya dapat mencapai 54 kPa.

6. ***Multy Purpose***

*Bratt pan*

Alat ini tergolong baru dalam kancah dunia masak-memasak. Berbentuk persegi dan *vessel*-nya juga persegi. Alat ini dapat digunakan untuk *boiling*, *braising*, *poaching*, *shallow frying*, dan juga *stewing*.



Gambar 7.19 *Bratt Pan*

Lampiran Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)

Mata pelajaran : KK.2. Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas / Semester : X / 1  
Standar Kompetensi : KD.2.1 Teknik dasar pengolahan makanan  
Kompetensi Dasar : 2.1 Menjelaskan Prinsip dan Teknik Pengolahan Makanan Indonesia  
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit  
Pertemuan Ke : 1

Kompetensi Dasar :  
2.1 Menjelaskan prinsip dan teknik pengolahan makanan Indonesia  
Indikator

- Prosedur memasak harus diikuti sesuai standar perusahaan
- Berbagai macam golongan masakan dijabarkan

1. Tujuan Pembelajaran

Setelah mendengarkan penjelasan guru, siswa dapat:

- Menjelaskan tentang prosedur memasak
- Mengidentifikasi berbagai macam golongan memasak

2. Materi Pokok

- Pengertian memasak
- Golongan memasak

3. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya jawab
- Praktik

Langkah-langkah Pembelajaran :

A. Kegiatan Awal :

Pertemuan 1

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT T	
1.	Pendahuluan a. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapian kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan. b. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang			

	<p>pengertian memasak. Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>c. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengertian memasak, untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Inti</p> <p>a. Eksplorasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang pengertian memasak, berupa handout.</li><li>2. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</li><li>3. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</li></ol> <p>b. Elaborasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi pengertian memasak secara mandiri dan bertanggung jawab.</li><li>2. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif.dengan menyebutkan pengertian dan teknik memasak.</li><li>3. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</li></ol> <p>c. Konfirmasi</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</li><li>2. Guru memberikan penguatan tentang materi</li></ol>			

	<p>berdasarkan reverensi yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>3. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <p>a. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>b. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</p> <p>c. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis.</p> <p>d. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>e. Salam penutup.</p>			

4. Materi Pembelajaran
- Pengertian memasak
  - Berdiskusi dan mempresentasikan pengertian memasak
  - Mencari informasi tentang teknik pengolahan makanan Indonesia
  - Menyimpulkan.
5. Alat / Bahan Sumber Belajar
- a. Alat / Bahan : laptop, lcd, power point menu
- b. Sumber Belajar :
- Titin Herawidi, M.Pd, *Pengolahan Makanan Indonesia*, Universitas Negeri Yogyakarta
  - Modul 1, Mengolah Makanan Indonesia.
6. Penilaian Sikap : Observasi

LEMBAR OBSERVASI AFEKTIF (SIKAP) XI JASA BOGA 1

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI																MODUS
		DISIPLIN				JUJUR				TANGGUNG JAWAB				SANTUN				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1																		
2																		
3																		
4																		

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO	ASPEK	KRITERIA 1PENILAIAN
1	DISIPLIN	1. Tertib mengikuti intruksi 2. Mengerjakan tugas tepat waktu 3. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta 4. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
2	JUJUR	1. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya 2. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi 3. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain 4. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
3	TANGGUNG JAWAB	1. Pelaksanaan tugas piket secara teratur. 2. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi



		kelompok 3. Mengajukan usul pemecahan masalah. 4. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
4	SANTUN	1. Berinteraksi dengan teman secara ramah 2. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan 3. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat 4. Berperilaku sopan
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari **modus** (skor yang sering muncul.) keempat aspek sikap diatas. Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi		
	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB
A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	
C +	2.33	2.33	C
C	2	2	
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	K
D	1	1	

- SB
 : Sangat Baik
- B
 : Baik
- C
 : Cukup
- K
 : Kurang

Surakarta, Juli 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd

Rulliyati Nurjanah, A.MdT

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)

Mata pelajaran : KK.2. Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas / Semester : X / 1  
Standar Kompetensi : KD.2.1 Pengertian Bumbu Dasar  
Kompetensi Dasar : 2.1 Menjelaskan Bumbu Dasar Makanan Indonesia  
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit  
Pertemuan Ke : 2

Kompetensi Dasar :  
2.2 Menjelaskan bumbu dasar makanan indonesia  
Indikator

- Pengertian dan fungsi bumbu rempah
- Berbagai macam golongan bumbu makanan indonesia
- Cara penyimpanan dan pemilihan bumbu yang baik
- Macam-macam bumbu dasar masakan Indonesia

4. Tujuan Pembelajaran

Setelah mendengarkan penjelasan guru, siswa dapat:

- Menjelaskan tentang pengertian dan fungsi dari bumbu
- Mengidentifikasi berbagai macam golongan bumbu dan rempah
- Mengidentifikasi cara pemilihan dan penyimpanan bumbu
- Mengklasifikasikan pemakaian bumbu dasar masakan Indonesia

5. Materi Pokok

- Pengertian dan fungsi bumbu
- Golongan bumbu masakan Indonesia
- Pengertian bumbu dasar masakan Indonesia

6. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya jawab
- Praktik

Langkah-langkah Pembelajaran :

B. Kegiatan Awal :

Pertemuan 2

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT T	
1.	Pendahuluan d. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapihan kelas sebagai wujud			

	<p>kepedulian lingkungan.</p> <p>e. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengertian memasak. Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>f. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengertian memasak, untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Inti</p> <p>d. Eksplorasi</p> <p>4. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang pengertian memasak, berupa handout.</p> <p>5. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>6. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p>e. Elaborasi</p> <p>4. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi bumbu masakan indonesia secara mandiri dan bertanggung jawab.</p> <p>5. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif.dengan menyebutkan golongan bumbu masakan Indonesia .</p> <p>6. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p>f. Konfirmasi</p>			

	<p>7. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>8. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverensi yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>9. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <p>f. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>g. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</p> <p>h. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis.</p> <p>i. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>j. Salam penutup.</p>			

10. Materi Pembelajaran
- Pengertian dan fungsi bumbu masakan Indonesia
  - Berdiskusi dan mempresentasikan golongan bumbu
  - Mencari informasi tentang pemakaian bumbu pada masakan Indonesia
  - Menyimpulkan.
11. Alat / Bahan Sumber Belajar
- c. Alat / Bahan

: laptop, lcd, power point menu
- d. Sumber Belajar

:

  - Titin Herawidi, M.Pd, Pengolahan Makanan Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta
  - Modul 1, Mengolah Makanan Indonesia.
12. Penilaian Sikap : Observasi

LEMBAR OBSERVASI AFEKTIF (SIKAP) XI JASA BOGA 1

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI																MODUS
		DISIPLIN				JUJUR				TANGGUNG JAWAB				SANTUN				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1																		
2																		
3																		
4																		

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

NO	ASPEK	KRITERIA 1PENILAIAN
1	DISIPLIN	5. Tertib mengikuti intruksi 6. Mengerjakan tugas tepat waktu 7. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta 8. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
2	JUJUR	5. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya 6. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi 7. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain 8. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
3	TANGGUNG JAWAB	5. Pelaksanaan tugas piket secara teratur. 6. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok 7. Mengajukan usul pemecahan masalah. 8. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
4	SANTUN	5. Berinteraksi dengan teman secara ramah 6. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan 7. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat 8. Berperilaku sopan
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari **modus** (skor yang sering muncul.) keempat aspek sikap diatas. Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi		
	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB
A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	
C +	2.33	2.33	C
C	2	2	
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	K
D	1	1	

- SB : Sangat Baik
- B : Baik
- C : Cukup
- K : Kurang

Surakarta, Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd

Ruliyati Nurjanah, A.MdT

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)

Mata pelajaran : KK.2. Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas / Semester : X / 1  
Standar Kompetensi : Mengolah Makanan Indonesia  
Kompetensi Dasar : 2.3 Menjelaskan Pengolahan Salad Indonesia  
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit  
Pertemuan Ke : 3 dan 4

Kompetensi Dasar :  
2.3 Menjelaskan Pengolahan Salad Indonesia  
Indikator

- Pengertian dan kriteria salad indonesia
- Komposisi dan fungsi dari salad Indonesia
- Cara mempersiapkan dan memasak sayuran yang baik
- Macam-macam salad Indonesia

7. Tujuan Pembelajaran

Setelah mendengarkan penjelasan guru, siswa dapat:

- Menjelaskan tentang pengertian dan kriteria salad Indonesia
- Mengidentifikasi komposisi dan fungsi dari salad Indonesia
- Mengidentifikasi cara mempersiapkan dan memasak sayuran yang baik
- Mengklasifikasikan macam-macam salad Indonesia

8. Materi Pokok

- Pengertian dan kriteria salad Indonesia
- Komposisi dan kriteria dari salad Indonesia
- Menyiapkan salad Indonesia

9. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya jawab
- Praktik

Langkah-langkah Pembelajaran :

C. Kegiatan Awal :

Pertemuan 3

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT T	
1.	Pendahuluan g. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapihan kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.			

	<p>h. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengertian salad Indonesia. Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>i. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengertian salad Indonesia, untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Inti</p> <p>g. Eksplorasi</p> <p>7. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang pengertian salad Indonesia, berupa handout.</p> <p>8. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>9. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p>h. Elaborasi</p> <p>7. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi salad Indonesia secara mandiri dan bertanggung jawab.</p> <p>8. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif.dengan menyebutkan macam-macam salad Indonesia.</p> <p>9. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p>i. Konfirmasi</p> <p>13. Guru memberikan</p>			



	<p>tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>14. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverensi yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>15. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <p>k. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</p> <p>l. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</p> <p>m. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis.</p> <p>n. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.</p> <p>o. Salam penutup.</p>			

Pertemuan 4

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT T	
1.	<p>Pendahuluan</p> <p>j. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapihan kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan.</p> <p>k. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan pembelajaran tentang pengertian salad Indonesia. Guru memberi motivasi siswa</p>			

	<p>secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>1. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengertian salad Indonesia, untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Inti</p> <p>j. Eksplorasi</p> <p>10. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang pengertian salad Indonesia, berupa handout.</p> <p>11. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>12. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p>k. Elaborasi</p> <p>10. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi salad Indonesia secara mandiri dan bertanggung jawab.</p> <p>11. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif.dengan menyebutkan macam-macam salad Indonesia.</p> <p>12. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p>1. Konfirmasi</p> <p>16. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>17. Guru memberikan penguatan tentang materi</p>			

	<p>berdasarkan reverensi yang dimiliki secara bertanggung jawab.</p> <p>18. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Akhir/Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"><li>p. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas.</li><li>q. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab.</li><li>r. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis.</li><li>s. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.</li><li>t. Salam penutup.</li></ul>			

19. Materi Pembelajaran

- Pengertian dan kriteria salad Indonesia
- Berdiskusi dan mempresentasikan komposisi dan fungsi dari salad Indonesia
- Mencari informasi tentang macam-macam salad Indonesia
- Menyimpulkan.

20. Alat / Bahan Sumber Belajar

- e. Alat / Bahan : laptop, lcd, power point menu
- f. Sumber Belajar :
  - Titin Herawidi, M.Pd, Pengolahan Makanan Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta
  - Modul 1, Mengolah Makanan Indonesia.

21. Penilaian

- a. Ulangan Harian 1

Soal A

No	Uraian Soal	Kunci Jawaban	Bobot Penilaian
1	Jelaskan pengertian makanan Indonesia	Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman.	20
2	Apa saja fungsi dari bumbu dan rempah	Bumbu dan rempah berguna untuk : <ul style="list-style-type: none"><li>• Memberi rasa</li><li>• Memberi aroma</li><li>• Menambah nafsu makan</li><li>• Memberikan sifat mengawetkan</li></ul>	20
3	Sebutkan kriteria dari salad Indonesia	Kriteria salad indonesia <ul style="list-style-type: none"><li>• Salad indonesia terbuat dari bermacam-macam sayur atau buah yang disajikan dengan cara mentah atau direbus terlebih dahulu.</li><li>• Saus yang digunakan berupa saus kacang , saus gula, kecap atau kuah cuka.</li><li>• Saus yang disajikan secara terpisah, disiram diatasnya atau dicampur jadi satu dengan bahan lainnya.</li><li>• Bahan yang digunakan disajikan dengan cara diiris kasar, diiris tipis atau diserut.</li><li>• Salad disajikan dengan pelengkap makanan pokok</li></ul>	20

		(lontong, kupat) dan kerupuk atau emping.	
4	Jelaskan metode memasak membasta beserta berikan 2 contoh makanan yang diselesaikan dengan teknik membasta	Membasta adalah menyelesaikan memasak dengan cara mencairkan gula kemudian bahan makanan yang sudah digoreng/direbus dimasukan dalam cairan gula, diaduk hingga rata kemudian dibiarkan hingga mongering. Contoh : <ul style="list-style-type: none"><li>- Telur gembus</li><li>- Gemblong</li></ul>	20
5	Sebutkan 5 macam bumbu buatan dan berikan 2 contoh masakan yang memakai bumbu buatan	Gula, garam, baking powder, cuka, pengaroma (vanili bubuk), ragi, pewarna makanan.	20

Soal B

No .	Uraian Soal	Kunci Jawaban	Bobot Penilaian
1	Jelaskan pengertian memasak	Memasak merupakan suatu kegiatan menghantarkan panas ke dalam makanan atau proses pemanasan bahan makanan.	20
2	Apa saja fungsi dari salad Indonesia	Fungsi dari salad indonesia <ul style="list-style-type: none"><li>• Sebagai makanan pembuka (appetizer) untuk membangkitkan selera makan, porsi antara 50-60 gram.</li><li>• Sebagai pelengkap hidangan pokok</li><li>• Dihidangkan bagi orang-orang yang vegetarian.</li></ul>	20
3	Jelaskan bumbu yang berasal dari tanaman, serta sebutkan contohnya masing-masing 3	Bumbu yang berasal dari tanaman <ul style="list-style-type: none"><li>a. Bumbu yang berasal dari akar rimpang dan umbi (jahe, kunyit, kunci, lengkuas, kencur, bawang putih, b.merah)</li><li>b. Bumbu yang berasal dari batang (serai, kayu manis, kayu secang)</li><li>c. Bumbu yang berasal dari daun ( d.jeruk, kemangi, pandan, kunyit, ketumbar, kari, jambu biji, suji dan mangkogan.</li><li>d. Bumbu yang berasal dari biji (ketumbar, merica, pala,</li></ul>	20

		jintan, wijen, dan kapulaga). e. Bumbu yang berasal dari buah (tomat, cabai, asam, jeruk, belimbing wuluh, petai dan kecombrang.	
4	Jelaskan metode memasak mengukus beserta berikan 2 contoh makanan yang diselesaikan dengan teknik mengukus	Mengukus adalah memasak langsung menggunakan uap air panas. Penguapan dilakukan dengan suhu 212 F sama dengan suhu air yang mendidih. - Pepes - Siomay	20
5	Sebutkan tentang bumbu dasar Indonesia beserta 3 contoh masakan pada masing-masing bumbu dasar	Bumbu dasar masakan indonesia - Bumbu dasar putih (gudeg, opor, semur, sayur bobor, bistik, dll) - Bumbu dasar merah (balado terong, sayur tumpang, sambal goreng, bumbu rujak, gulai dsb) - Bumbu dasar kuning (opor kuning, kare, soto, pepes, nasi kuning dll)	20

22. Rumus Penilaian

$$\frac{skor\ yang\ diperoleh}{jumlah\ total} \times 100$$

Surakarta, Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd

Rulliyati Nurjanah, A.MdT

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)

Mata pelajaran : KK.2. Pengolahan Makanan Indonesia  
Kelas / Semester : X / 1  
Standar Kompetensi : KD.2.2 Pengoperasian Peralatan Pengolahan  
Kompetensi Dasar : 2.2 Menjelaskan Pengoperasian Peralatan Pengolahan  
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit  
Pertemuan Ke : 5 dan 6

Kompetensi Dasar :  
2.2 Menjelaskan pengoperasian peralatan pengolahan  
Indikator

10. Tujuan Pembelajaran

- Setelah mendengarkan penjelasan guru, siswa dapat:
- Menjelaskan tentang pengertian dan fungsi dari peralatan
  - Mengidentifikasi berbagai macam peralatan pengolahan
  - Mengidentifikasi cara pemeliharaan alat
  - Mengklasifikasikan pemakaian alat

11. Materi Pokok

- Deskripsi peralatan
- Bahan pembuat alat
- Jenis peralatan
- Perawatan / pemeliharaan peralatan
- Macam-macam peralatan mengolah makanan dan fungsinya

12. Metode Pembelajaran

- Ceramah
- Diskusi
- Tanya jawab
- Praktik

Langkah-langkah Pembelajaran :  
D. Kegiatan Awal :  
Pertemuan 2

No	Proses Pembelajaran			Alokasi waktu
	Tatap Muka	TMT	TMT T	
1.	Pendahuluan m. Guru menciptakan suasana kelas yang religious dengan menunjuk salah satu siswa untuk memimpin berdoa, memeriksa kehadiran siswa, kebersihan dan kerapihan kelas sebagai wujud kepedulian lingkungan. n. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu dengan menyampaikan tujuan			

	<p>pembelajaran tentang pengertian memasak. Guru memberi motivasi siswa secara komunikatif dan kreatif dengan beberapa pertanyaan sebagai pretes untuk menjajaki kompetensi dasar yang harus dimiliki siswa.</p> <p>o. Guru menyampaikan cakupan materi secara garis besar tentang pengertian memasak, untuk menumbuhkan rasa ingin tahu siswa.</p>			
	<p>Kegiatan Inti</p> <p>m. Eksplorasi</p> <p>13. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok dan memberikan materi tentang pengoperasian peralatan, berupa handout.</p> <p>14. Guru mengarahkan siswa bergabung dalam kelompok untuk melakukan diskusi.</p> <p>15. Setiap kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusi lewat juru bicaranya.</p> <p>n. Elaborasi</p> <p>13. Siswa melakukan diskusi dengan kelompoknya tentang materi pengoperasian peralatan secara mandiri dan bertanggung jawab.</p> <p>14. Masing-masing kelompok lewat juru bicaranya menyampaikan hasil diskusi secara kreatif.</p> <p>15. Kelompok lain mengajukan pertanyaan dan tanggapan mengenai hasil diskusi kelompok yang disampaikan secara bertanggung jawab.</p> <p>o. Konfirmasi</p> <p>23. Guru memberikan tanggapan dan simpulan berdasarkan hasil diskusi kelompok secara komunikatif.</p> <p>24. Guru memberikan penguatan tentang materi berdasarkan reverensi</p>			



	yang dimiliki secara bertanggung jawab. 25. Guru secara kreatif memberikan catatan-catatan penting mengenai materi pokok yang harus dikuasai siswa.			
	Kegiatan Akhir/Penutup u. Guru membimbing siswa secara mandiri untuk membuat rangkuman dari materi yang telah dibahas. v. Guru memberikan penilaian akhir terhadap materi yang telah diberikan secara bertanggung jawab. w. Guru memberikan umpan balik terhadap materi yang telah diajarkan secara demokratis. x. Guru menumbuhkan rasa ingin tahu siswa agar gemar membaca dengan menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan berikutnya. y. Salam penutup.			

26. Materi Pembelajaran
- Pengertian dan fungsi peralatan
  - Berdiskusi dan mempresentasikan tentang pengoperasian peralatan
  - Menyimpulkan.
27. Alat / Bahan Sumber Belajar
- g. Alat / Bahan : laptop, lcd, power point menu
- h. Sumber Belajar :
- Titin Herawidi, M.Pd, *Pengolahan Makanan Indonesia*, Universitas Negeri Yogyakarta
  - Modul 1, Mengolah Makanan Indonesia.
  - Prihastuti Ekawatiningsih, dkk (2008). *Restoran jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
28. Penilaian Sikap : Observasi

LEMBAR OBSERVASI AFEKTIF (SIKAP) XI JASA BOGA 1

NO	NAMA	SIKAP YANG DIAMATI																MODUS
		DISIPLIN				JUJUR				TANGGUNG JAWAB				SANTUN				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	

1																		
2																		
3																		
4																		

**RUBRIK PENILAIAN SIKAP**

NO	ASPEK	KRITERIA 1PENILAIAN
1	DISIPLIN	9. Tertib mengikuti intruksi 10. Mengerjakan tugas tepat waktu 11. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diminta 12. Tidak membuat kondisi kelas menjadi tidak kondusif
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
2	JUJUR	9. Menyampaikan sesuatu berdasarkan keadaan yang sebenarnya 10. Tidak menutupi kesalahan yang terjadi 11. Tidak mencontek atau melihat data/pekerjaan orang lain 12. Mencantumkan sumber belajar dari yang dikutip/dipelajari
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
3	TANGGUNG JAWAB	9. Pelaksanaan tugas piket secara teratur. 10. Peran serta aktif dalam kegiatan diskusi kelompok 11. Mengajukan usul pemecahan masalah. 12. Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.
4	SANTUN	9. Berinteraksi dengan teman secara ramah 10. Berkomunikasi dengan bahasa yang tidak menyinggung perasaan 11. Menggunakan bahasa tubuh yang bersahabat 12. Berperilaku sopan
		4 = jika empat indikator terlihat. 3 = jika tiga indikator terlihat. 2 = jika dua indikator terlihat. 1 = jika satu indikator terlihat.

Nilai akhir aspek sikap hanya 1 nilai, diambil dari **modus** (skor yang sering muncul.) keempat aspek sikap diatas. Konversi nilai sikap sesuai dengan Permendikbud No. 81 A Tahun 2013 :

Predikat	Nilai Kompetensi
----------	------------------

	Pengetahuan	Keterampilan	Sikap
A	4	4	SB
A -	3.66	3.66	
B +	3.33	3.33	B
B	3	3	
B -	2.66	2.66	
C +	2.33	2.33	C
C	2	2	
C -	1.66	1.66	
D +	1.33	1.33	K
D	1	1	

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

Surakarta, Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Sri Purnaningsih, S.Pd

Rulliyati Nurjanah, A.MdT

**DOKUMENTASI**



Pembelajaran Teori



Praktik Skerting



Pembelajaran Teori



Pembelajaran Teori



Ulangan Harian



Ulangan Harian



Kemah Bakti



Outbound Kemah Bakti



Perpisahan Kelas



Penarikan PPL



Perpisahan